

2006 Brunello Di Montalcino Montosoli Altesino 150cl Altesino



Altesino - aristokratisk Brunello

Brunello bliver ofte omtalt som Italiensk vins fornemste "ambassadør" og Altesino tilhører superligaen af Brunelloproducenter. Vingården, som er et slot fra 1500 tallet, er beliggende i Montalcino. Vinen laves i kældrene under det historiske Palazzo Altesi, som er over 500 år gammelt. Den første Brunello blev lavet på slottet i 1972.

Druerarter: 100% Sangiovese Grosso, håndhøstet på markerne Altesino, Castelnuovo dell'Abate, Macina og Pianezzone

Anbefalet til: Rødt oksekød, lammekød, dyrevildt med kraftig sauce, osso buco, modne oste

Fadlagring: Mindst 24 mdr på slavonske egefade og mindst 4 måneder på flaske inden frigivelse

Den korte avis: ★★★★★

Wine Enthusiast: **95 point**

Stephen Tanzer: **94 point**